



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİSTANCEVİZLİ ZEBRA TATLISI

Beyaz muhallebi için:

3 su bardağı süt

1/2 su bardağı toz şeker

2 yemek kaşığı un

1,5 yemek kaşığı nişasta (mısır veya buğday nişastası)

1 paket vanilin

Kakaolu muhallebi için:

3 su bardağı süt

1,5 yemek kaşığı nişasta (mısır veya buğday nişastası)

2 yemek kaşığı un

3 yemek kaşığı kakao

1/2 su bardağı toz şeker

Üzeri için:

1 su bardağı hindistancevizi

2 yemek kaşığı çikolata kreması

4 adet taze nane yaprakları

İki ayrı tencerede, hem beyaz hem de kakaolu muhallebiyi ayrı ayrı koyu kıvam alana kadar pişirin.

Şeklini vermek istediğiniz kaseleri yağlayın.

Piştirdiğiniz muhallebilerden ikişer yemek kaşığı olacak şekilde bir kakaolu, bir beyaz muhallebiden kase dolana kadar ekleyin.

Hazırlanmış olan muhallebileri önce oda sıcaklığına gelene kadar bekletin. Ardından buzdolabında 2 saat bekletin.

Soğumuş olan tatlıları kaselerden çıkarın ve hindistancevizine bulayın.

Çikolata kremasından 1'er tatlı kaşığı üzerlerine ekledikten sonra taze nane dokunuşuyla tatlınızı servis edin.

